



Chardonnay D.O.C.

VITIGNO: Chardonnay in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Sylvoz.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 Piante/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo una breve decantazione, il mosto viene travasato e fermentato a temperatura controllata.

Completata la fermentazione, permane a contatto con le fecce fini, fino alla primavera.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 10-12°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

COLORE

Giallo paglierino brillante, di grande lucentezza.

PROFUMO

Rivela un naso decisamente elegante con l'alternarsi delle note di mela, banana e vaniglia insieme a delicati sentori di fiori bianchi.

SAPORE E GUSTO

Vivace ed equilibrato, ha una buona sapidità e un corpo fresco, che chiude in un finale armonioso.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene sia ad antipasti che a risotti; predilige l'accostamento con pesce e carni bianche.

